

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ "СОШ № 44"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нильша Н.И.

Члены комиссии Евсеева Ч.В., Бордюкова К.А.,
Демкив С.Ю.

В присутствии Кутеровой Ю.А. и Савенко О.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» марта 2023 г. в I смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>81</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>513</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>35</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>8,4</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Разнообразить меню, ввести овощи/фрукты,
в рацион питания для учащихся начальных
классов. Добавить витамин в меню.

Подписи членов комиссии:

Бордюкова К.А.
Звонко Е.В.
Лавин А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

В.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «16» 03 2023г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$

Интерпретация результатов:

До 10% - оптимально;

10 – 30% - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30% - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.